

Friigo Colanta[®]

carne de exportación

Foto: Johanna Muñoz O.

Johanna Muñoz O.

Comunicadora Social – Periodista
Universidad de Antioquia
Analista Educación y Promoción Cooperativa COLANTA
johanamo@colanta.com.co

Juan F. Vásquez C.

Médico Veterinario
Maestría en Ciencias Animales
Universidad de Antioquia
Asistente Técnico COLANTA
juanvc@colanta.com.co



Resumen

FrigoCOLANTA, la planta más moderna en Latinoamérica, es el único frigorífico en Colombia habilitado en cuatro líneas de producción: bovino mayor y menor, porcinos, ovinos y caprinos; el primer frigorífico con esta habilitación en Antioquia en carne bovina (en Colombia solo 11 frigoríficos están autorizados para exportación de carne bovina); el único certificado en Colombia en faenado de terneros y el tercero en Colombia habilitado para exportación de carne porcina.

Estos reconocimientos, son producto de la transformación y modernización que ha enmarcado la función de FrigoCOLANTA, en Santa Rosa de Osos, y Cárnicos COLANTA, en San Pedro de los Milagros (Antioquia), durante los últimos 15 años en cada uno de los eslabones de la producción cárnica en Colombia. Estas plantas han tecnificado los procesos de beneficio de animales y la producción de derivados, pero también la producción en finca, el transporte, los procedimientos operativos e industriales en planta, la distribución y la satisfacción del consumidor, aspectos que han evolucionado a lo largo de esta trayectoria.

Abstract

FrigoCOLANTA, the most modern plant in Latin America, is the only refrigerated slaughterhouse in Colombia enabled on four lines of production: cattle, pigs, sheep and goats. Also, it is the first refrigerator slaughterhouse with this rating regarding beef in Antioquia (in Colombia only 11 refrigerator slaughterhouses are authorized to export beef), the only one certificate in Colombia to slaughter calves, and the third one in Colombia enabled to export pork meat

These awards are the result of the transformation and modernization processes of FrigoCOLANTA in Santa Rosa de Osos, and Carnicos COLANTA in San Pedro de los Milagros (Antioquia), during the last 15 years, on each one of the links in meat production in Colombia. In these two plants the slaughter processes of animals and the production of derivatives have been modernized. Also farm production, transport, operational procedures and industrial plant, distribution and customer satisfaction are aspects that have evolved over this path.

Para empezar, algo de historia...

En 1988 se fundó, en el norte de Antioquia, la cooperativa de segundo grado Cencobip que era la Central Cooperativa para el Beneficio Integral Pecuario, solución para el beneficio de cerdos y reses y su comercialización en las carnicerías de la subregión. Los asociados fundadores fueron Confiar, la Cooperativa Donmatías, COLANTA, Consumo, Cooperícola y el municipio de Santa Rosa de Osos, entre otras instituciones (Se salva Cencobip, 1998, Marzo 4).

Con la liquidación de Cencobip, COLANTA asumió los pasivos y adquirió los activos de la Central para continuar el beneficio de cerdos y reses y comercializar carnes frescas. Este hecho tuvo lugar el primero de junio de 1998, fecha en la que se partiría en dos la historia de la entonces Cooperativa Lechera; con su incursión directa en la industria cárnica se consolidaría como Cooperativa COLANTA Ltda., con oferta de leche, carne y sus derivados.

Con la incursión de COLANTA en el negocio de la carne, no solo se mantuvo la estabilidad laboral de los trabajadores que ya tenía Cencobip, sino que también se impulsó rápidamente el desarrollo de la región, al convertirse en una fuente masiva de nuevos puestos de trabajo. Hoy, FrigoCOLANTA emplea a más de 400 Asociados Trabajadores y la planta Cárnica a 160 más.

Para quienes hicieron parte de la transición entre Cencobip y FrigoCOLANTA, la tecnificación fue el común denominador de sus apreciaciones. Una de esas personas es la Auxiliar Administrativa Aura Ligia López Torres, Asociada de COLANTA hace 15 años. Ella hizo parte de los 85 trabajadores que sacrificaban con procedimientos manuales: "Recuerdo que hacíamos de todo; el beneficio, desposte y despachos; el degüelle era manual, el tanque de agua caliente para pelar los cerdos era cercano al cuerpo del operario", dice Aura Ligia, al hacer un paralelo con la tecnología de punta que hoy agiliza los procesos y, principalmente, asegura la salud ocupacional y bienestar del trabajador.

En lo administrativo COLANTA también trajo cambios. Cencobip prestaba el servicio a los intermediarios y carnicerías del norte de Antioquia, para el beneficio de cerdos y



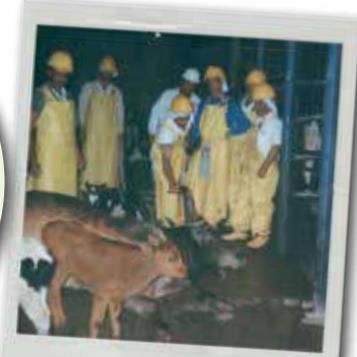
Trabajadores de Cencobip, 1988.

Fotos: Archivo COLANTA



Trabajadores FrigoCOLANTA, 2013.

Los sistemas de beneficio tradicionales han sido reemplazados por otros que promueven el bienestar animal, la higiene y la seguridad del operario.



1992



2013

Foto: Ramiro Posada D.

Acontecimientos

1988

- COLANTA junto con otras empresas crearon la Central Cooperativa para el Beneficio Integral Pecuario - Cencobip (COLANTA, 1988).

1998

- Cárnicos COLANTA (ahora FrigoCOLANTA) adquirió los activos y pasivos de Cencobip (COLANTA, 1998).

2000

- Iniciaron los 6 primeros puntos de venta de carnes frescas COLANTA en Medellín.
- Comenzó la compra de terneros en centros de acopio propios en Yarumal, Santa Rosa de Osos y Donmatías (norte de Antioquia).
- COLANTA asumió la presidencia de la Asociación Colombiana de Industriales de la Carne - Acinca (COLANTA, 2000).

2001

- COLANTA aumentó a 13 sus puntos de venta de Cárnicos (COLANTA, 2001).

2002

- La producción de derivados cárnicos COLANTA se separó del frigorífico y se trasladó a San Pedro de los Milagros, en las antiguas instalaciones de la Productora de Vinos Colombo-Argentina - Provisa, con una inversión de 4.000 millones de pesos.
- Empezó el pago diferencial de terneros por peso (COLANTA, 2002).

2003

- FrigoCOLANTA comenzó a hacer parte de la Junta Directiva de la Asociación Colombiana de Porcicultores - ACP.

2004

- Se ampliaron los puntos de venta de Cárnicos COLANTA a Barranquilla (Atlántico), Funza y Bogotá (Cundinamarca).
- En Cárnicos COLANTA, se inició el montaje del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM (COLANTA, 2004).

2005

- Se incrementó la red de distribución de carnes COLANTA gracias a la alianza con la Cooperativa Consumo (COLANTA, 2005).

2006

- La planta de Cárnicos COLANTA, en San Pedro de los Milagros, se certificó bajo las normas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP.

2007

- FrigoCOLANTA inició su plan de modernización (COLANTA, 2007).

2008

- FrigoCOLANTA asumió la presidencia de la Asociación Colombiana de Porcicultores - ACP.
- En marzo, inició el funcionamiento de la nueva planta de deshuese con capacidad para 21 bovinos por hora y 60 porcinos por hora (Berrío, 2008).

2009

- En diciembre, entró en operación la nueva planta de beneficio FrigoCOLANTA, con una inversión de 35.000 millones de pesos (COLANTA, 2009).

2012

- FrigoCOLANTA, el frigorífico más moderno de Colombia, fue certificado como Clase I por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima y habilitado para exportar.
- Se aumentó el beneficio a 217.000 animales por año entre porcinos, terneros y reses.
- La planta de Cárnicos COLANTA incrementó su capacidad de proceso de 15 a 20 toneladas diarias.

2013

- Se realizó la primera exportación de carne a Curazao.
- El Invima autorizó a FrigoCOLANTA para el beneficio de ovinos y caprinos.
- Se vendió carne Halal, para la comunidad islámica, en los MerCOLANTA de Medellín, Barranquilla, Bogotá y Pereira.

reses, y procesaba una reducida línea de derivados cárnicos. Al asumir COLANTA la administración de la planta, se comenzó a comprar directamente a los ganaderos y poricultores de la región, eliminándose así las intermediaciones.

“También se organizaron, dividieron e identificaron los procesos de producción. Desde 2002, se instaló la planta para la producción de derivados cárnicos en San Pedro de los Milagros”, comenta Gloria A. Medina J., facturadora, quien también resalta el trabajo de áreas como Salud Ocupacional y Bienestar Social y Capacitación para optimizar el desempeño y ambiente laboral de los Asociados Trabajadores de ambas plantas.

el consumo mundial de carne bovina se incrementa en cerca de ocho millones de toneladas, impulsado por la mayor demanda de China e India” (COLANTA, 2010, pág. 35).

Estas perspectivas han sido coherentes con el comportamiento en ventas de las carnes frescas y sus derivados. Desde los tiempos de “Cárnicos COLANTA” (como inicialmente se llamó FrigoCOLANTA), en 1998, en los cuales se reportaron ventas por 2.719 millones de pesos, se ha evidenciado un crecimiento gradual en ventas por más de 167.000 millones de pesos en 2012. La calidad, la variedad de productos y servicios, y la innovación en sus procesos han sido claves para esta tendencia (Figura 1).

Solidez y crecimiento

Existen indicadores del mercado mundial de la carne que hacen de este renglón pecuario una actividad atractiva. “...Mundialmente, Colombia se encuentra entre los 13 principales países productores, con una participación cercana al 2%. En América Latina es el cuarto productor, superado solo por Brasil, Argentina y México. Se espera que para 2019 el país esté en capacidad de atender la demanda interna e incrementar significativamente sus volúmenes de exportación... Para 2015 se espera que

Aporte a la cadena cárnica

En la finca

Con incentivos, FrigoCOLANTA ha estimulado el mejoramiento de la calidad en la ganadería y la porcicultura.

Para la ganadería se han incluido bonificaciones por edad de beneficio (30 meses promedio o menos), peso en pie y rendimiento a carne (bonificación para animales que presenten un rendimiento de 54% o superior). Adicionalmente, también bonifica



Figura 1. Ventas totales FrigoCOLANTA y Cárnicos COLANTA (Fuente: Balances COLANTA 1998 - 2013).

ejemplares beneficiados de la raza Angus y Brangus, o sus cruces, y contempla, a futuro, la bonificación por marmoreo y terneza.

FrigoCOLANTA paga en promedio un 5% más por kilo por animales con sangre *Bos taurus*. Esto ha incrementado, entre los productores de carne, la aplicación del mejoramiento genético en su ganadería y la utilización de los cruces con razas de alta calidad de carne como Angus, Limousin, Charolaise, Azul Belga, Senepol y BON. Así mismo, las bonificaciones por edad han estimulado la realización de mejoras en la cría y el levante, la alimentación, las pasturas, la sanidad y el bienestar animal.

Con respecto a la compra de terneros, actualmente se incentiva con pagos superiores a los ganaderos por el envío de animales lactantes con un peso entre 50 y 70 kilos para la producción de carne tipo vitello.

Así mismo, en porcicultura se ha establecido la cultura del pago por calidad. FrigoCOLANTA bonifica animales teniendo en cuenta el peso en pie (entre 100 y 140 kilos), el rendimiento a canal (80% o más) y la grasa dorsal (17 milímetros máximo).

La agremiación de porcicultores también es reconocida con beneficios adicionales. Los miembros de la ACP y a los vinculados a los programas de integración de cerdos que financia Ahorro y Crédito COLANTA reciben bonificaciones.

En la actualidad, FrigoCOLANTA, la División Administrativa y el departamento de Asistencia Técnica de COLANTA adelantan el plan de inscripción, selección y evaluación de proveedores. En este se estiman las características de la explotación ganadera o porcícola, e, igualmente, los aspectos como genética, nutrición, salud y manejo, infraestructura, saneamiento, bienestar animal y transporte de los animales, para garantizar la calidad, inocuidad y trazabilidad de los productos FrigoCOLANTA y Cárnicos COLANTA.

En el beneficio y la transformación

FrigoCOLANTA promueve prácticas para garantizar el bienestar animal en el embarque y



**Aberdeen Angus,
raza estrella en
producción de
carne de calidad.**

Foto: Ramiro Posada D.

Desde su creación, FrigoCOLANTA ha incentivado el cruzamiento de cebú con razas Bos Tauros. Así se ha mejorado el rendimiento, la calidad del producto y el pago al ganadero.



Foto: Ramiro Posada D.

transporte de animales. En planta, los corrales son ambientes tranquilos, limpios y frescos, aspectos que minimizan el estrés posterior al transporte.

En el beneficio, se implementan procedimientos asépticos y adecuados para el bienestar animal. La insensibilización en porcinos con gas carbónico (CO_2) y el sistema no invasivo en bovinos contribuyen a mejorar la calidad de la carne y prolonga su vida útil.

El proceso realizado al animal beneficiado garantiza la inocuidad del producto y una objetiva medición de parámetros de calidad. Los equipos, como el túnel de escaldado vertical de porcinos, permiten un apropiado acabado de la canal y disminuye la contaminación bacteriana.

En refrigeración, FrigoCOLANTA cuenta con un sistema de recirculación con refrigerante de amoníaco (NH_3), altamente eficiente y ahorrador de energía.

Los procesos de enfriamiento en cavas, maduración de carnes, empaclado y transporte de productos garantizan calidad e inocuidad para los consumidores; así como una materia prima de óptima calidad para la producción de derivados cárnicos.

En el manejo ambiental

En FrigoCOLANTA se aplican las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, para apoyar el sistema de control calidad en productos, equipos y recursos humanos y hacer un uso racional de los recursos naturales en búsqueda de superar los estándares de cumplimiento de la normativa ambiental.

Desde el año 1999, en el proceso productivo de la planta FrigoCOLANTA se involucró la variable ambiental para mitigar los impactos ambientales negativos y, a su vez, potenciar los positivos para la generación de las ventajas de sostenibilidad, necesarias para ser competitivos en un mercado globalizado y presionado en incrementar la producción.

La planta FrigoCOLANTA trabaja bajo los lineamientos de la Norma NTC-ISO 14001, Sistemas de Gestión Ambiental, con el objetivo de mejorar continuamente su desempeño



Foto: Johanna Muñoz O.

Corrales de FrigoCOLANTA (Santa Rosa de Osos).

ambiental. Adicionalmente, como una manera de mejorar incesantemente el desempeño ambiental, se desarrollan las siguientes actividades.

Manejo de residuos sólidos

La planta FrigoCOLANTA cuenta con un horno crematorio, en el cual se realiza la adecuada disposición de las partes de animal no aptas para el consumo humano. En la planta se implementa el Plan de Manejo Integral de Residuos Sólidos - PMIRS, con separación de materiales como cartón, papel, chatarra, vidrio y plásticos. De esta manera se recupera un 99% de los residuos sólidos generados. Este plan se complementa con capacitaciones al personal para el manejo adecuado de dichos residuos.

Contenido ruminal

Este es bombeado desde el proceso productivo hasta el área de compostaje, donde se deshidrata para posteriormente empacarlo y distribuirlo como abono orgánico para las actividades pecuarias.

Potabilización del agua

La planta de potabilización de agua, recientemente adquirida, tiene una capacidad de 15 litros por segundo. La calidad del agua cumple con los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos exigidos en el decreto 1575 de 2007. Además, se realiza seguimiento de calidad durante el proceso de potabilización y distribución.

Manejo de residuos líquidos

Se cuenta con una nueva planta de tratamiento de aguas residuales, con una capacidad de 20 litros por segundo, la cual remueve más del 90% en sólidos suspendidos totales y en DBO₅ (demanda bioquímica de oxígeno). Así se cumple el decreto 1594 de 1984. La eficiencia de la planta de tratamiento de agua residual es monitoreada, con una periodicidad diaria y mensual, en el Laboratorio de Aguas de COLANTA.

Reforestación

Desde la Coordinación de Gestión Ambiental de COLANTA, se identifican, caracterizan y protegen las reservas forestales de las áreas verdes de FrigoCOLANTA, con el propósito de preservar la riqueza natural y la diversidad de especies.

En el consumidor

Con la puesta en marcha de los MerCOLANTA y asados FrigoCOLANTA, las carnes frescas y preparadas, y su marca de derivados cárnicos Montefrío, han sido reconocidas por las amas de casa y consumidores por su calidad. Lo anterior ha sido fortalecido con estrategias de mercadeo; actividades como clubes de cocina, capacitaciones, degustaciones y publicidad han inculcado en el consumidor la predilección por carnes tiernas y gustosas, tendencia reforzada con la aparición de un portafolio de productos ajustados a las exigencias de sabor y calidad del consumidor.

Portafolio

FrigoCOLANTA

Derivados cárnicos Montefrío

Res	Solomito Solomo redondo (chata o churrasco) Punta de anca Solomo extranjero Tabla Huevo de aldana Entretabla Paletero Posta Muchacho Cáscara Sabaleta Punta de falda Sobrebarriga Copete Tres telas Tableado Pecho Lagarto Hígado Riñón Asadura Chunchurria Mondongo Morrillo Cola Aguja Costilla Lengua Patas Remates
Ternera	Solomo Solomito Costilla Pierna Asadura
Cerdo	Solomito Cañón Pierna Chuleta Punta de Anca Chuzos Costilla Tocino Tocino Jamonado Brazuelo Cabeza de Cañón Asadura Garra Riñón Oreja

Chorizo	Ternera Campesino Jalapeño Santarrosano Tipo cóctel
Morcilla	Morcilla Black Pudding
Salchicha	Seleccionada Típica XL West Viena
Salchichón	Fino Cervecero
Jamón	Seleccionado Ternera
Carnes de temporada	Pernil de cerdo ahumado Jamón Buffet Cañón tropical Lomo de cerdo ahumado Pollo relleno Mix de chorizos Chorizo coctel navideño
Otros derivados	Mortadela Cábano Hamburguesa Tocineta Butifarra



Foto: Archivo COLANTA

Certificaciones

Los procesos para las diferentes líneas de producción han sido avalados por entes externos. Esto incrementa la competitividad de FrigoCOLANTA y Cárnicos COLANTA en el mercado nacional e internacional.

Las certificaciones que actualmente se tienen son:

- Certificación en BPM, de la planta Derivados Cárnicos COLANTA.
- Certificación del Invima en normas HACCP en Derivados Cárnicos COLANTA.
- Frigorífico Clase I, emitido por el Invima, por cumplir con los requisitos planteados en el decreto 2278 de 1982, la resolución 1036 de 1991 y el decreto 1500 de 2007 (Berrío, 2008). Esta certificación habilita a FrigoCOLANTA para realizar negociaciones de exportación.

FrigoCOLANTA es el único frigorífico en Colombia habilitado en cuatro líneas de producción (bovino mayor, bovino menor, porcino, ovinos y caprinos), el primer frigorífico con esta habilitación en Antioquia en carne bovina (en Colombia solo 11 frigoríficos están autorizados para exportación de carne

bovina), el único certificado en Colombia en faenado de terneros y el tercero en Colombia habilitado para exportación de carne porcina (COLANTA, 2012, pág. 29).

- En enero de 2013, la Mezquita de Estambul de Bogotá dio el concepto favorable de las instalaciones físicas y equipos para el sacrificio Halal, de acuerdo con el rito islámico de ganado bovino mayor, bovino menor y ovino y caprino.
- En Marzo de 2013, el gobierno de Curazao habilitó a FrigoCOLANTA para exportar carne de la especie bovina a dicho país por un año.
- En junio de 2013, el gobierno de Venezuela habilitó a FrigoCOLANTA para exportar carne a este país, por un periodo de un año.

FrigoCOLANTA es la única planta en Colombia que cuenta con un departamento propio de Control Calidad que realiza muestreos diarios en canales, cortes y subproductos en sus laboratorios de microbiología, sensorial y fisicoquímico. Entre los procedimientos realizados, se analizan los residuos de antibióticos y la detección de hormonas en bovinos y cerdos para garantizar una carne de óptimas condiciones y segura para el consumidor.

Una lucha que no se detiene...

Desde FrigoCOLANTA se ha denunciado la inequidad de la Ley 395 de 1997, impuesto parafiscal llamado cuota de fomento ganadero, por medio del cual el Fondo Nacional del Ganado recauda por cada bovino beneficiado en FrigoCOLANTA. Este pago equivale al 75% del salario mínimo diario legal vigente. La inequidad radica en que este impuesto es igual para un ternero recién nacido de 25 kilos, que para un novillo de 500 kilos. Este tipo de cobros promueve el sacrificio clandestino de terneros, con los riesgos sobre la inocuidad del producto cárnico y la salud del consumidor.

Conclusión

Con estos 15 años de historia, se hace evidente la labor transformadora que COLANTA ha impulsado en la industria cárnica y en el consumo de carne en el país. Este proyecto social de expansión y diversificación, que también beneficia a los Asociados y Productores de La Cooperativa, registró en 2012 crecimientos significativos en sus líneas de derivados cárnicos del 11% y de carnes frescas del 9%, indicadores que seguirán una tendencia positiva con los planes de apertura de centros de comercialización con puntos de ventas ubicados en Bogotá, Villamaría (Caldas) y Medellín.

Para estos propósitos, COLANTA continuará con el acompañamiento a los ganaderos y productores a través de programas de formación y actualización en mejoramiento genético, nutrición y buenas prácticas ganaderas que, desde la base de la cadena que es la finca, se garantice un producto para los consumidores que prefirieren la calidad, confianza y sabor de las carnes FrigoCOLANTA y Montefrío.



Referencias

Berrío, Santiago (2008). Nueva planta deshuese FrigoCOLANTA. *Ecolanta*, 228.

COLANTA (1998). Cárnicos Colanta. *En Informe y Balance* (p.53). Medellín.

COLANTA (1999). Cencobip es ahora Cárnicos COLANTA. *Ecolanta*, 171.

COLANTA (2000). Cárnicos COLANTA. *En Informe y Balance* (p.14). Medellín.

COLANTA (2001). Cárnicos COLANTA: 95%. *En Informe y Balance* (p. 87-88). Medellín.

COLANTA (2002). Sacrificio de reses en FrigoCOLANTA. *En Informe y Balance* (p.95). Medellín.

COLANTA (2004). Cárnicos COLANTA: Frigocolanta Santa Rosa. *En Informe y Balance* (p.89). Medellín.

COLANTA (2005). Cárnicos: FrigoCOLANTA Santa Rosa de Osos. *En Informe y Balance* (p.103). Medellín.

COLANTA (2007). Cárnicos: FrigoCOLANTA. *En Informe y Balance* (p.123). Medellín.

COLANTA (2009). FrigoCOLANTA en Santa Rosa de O. *En Informe y Balance* (p. 32). Medellín.

COLANTA (2010). Cárnicos y sus derivados: FrigoCOLANTA. *En Informe y Balance* (p. 60-61). Medellín.

COLANTA (2012). FrigoCOLANTA habilitada para exportar. *Ecolanta*, 249.

Se salva Cencobip (1998, marzo 4). *El Tiempo*. Extraído el 5 Septiembre 2013 de: <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-737551>